Enoturismo in Franciacorta: il ruolo chiave di Villa Franciacorta

scritto da Emanuele Fiorio | 4 Marzo 2024

L’atmosfera magica del borgo rurale al centro di un’ampia rosa di splendide città, l’esperienza unica di immersione nella storia e nella passione del vino attraverso visite in cantina e degustazioni.

Roberta Bianchi, titolare di Villa Franciacorta, condivide con noi gli elementi distintivi della **proposta enoturistica** aziendale e illustra come la promozione della cultura del vino in Franciacorta sia uno strumento di collaborazione e valorizzazione reciproca fra produttori, ristoratori e istituzioni locali. Con uno sguardo al futuro, Bianchi offre preziosi consigli a chiunque desideri avviare un’attività enoturistica, sottolineando l’importanza della passione, della competenza e dell’ospitalità autentica.

Se dovesse individuare 3 aspetti peculiari e unici della proposta enoturistica di Villa Franciacorta quali indicherebbe?

Il primo certamente il luogo magico in cui ci troviamo, questo borgo antico in cui Villa Gradoni Charme & Nature ha sede, un villaggio turistico che nasce nel 1990 con i primi **6 appartamenti recuperati da quelli che una volta erano gli alloggi dei contadini.** Un esempio pionieristico di agriturismo, di come sia possibile fare turismo avendo come focus la natura, il cibo il vino. Il borgo è abbracciato da 100 ettari di terreni che salgono in collina offrendo **occasioni per escursioni a piedi o in bicicletta.** Si possono raggiungere l'Abbazia Olivetana di Rodengo Saiano, il Monastero San Pietro il Lamosa a Provaglio d'Iseo o il Parco naturale delle Torbiere, un'oasi unica nel suo genere.

La posizione, **al centro di un rosa di città** interessanti e raggiungibili velocemente come Brescia, Bergamo, Milano, Verona, Cremona, Piacenza è un altro aspetto che rende interessante il soggiorno qui, avendo così modo di spaziare a tutto tondo alla ricerca di storia e cultura, buon cibo e buon vino.

Ma, più importante di tutti è certamente la commistione fra la vacanza in una casa di campagna, nel silenzio, a contatto con la natura, lontano dai rumori di fondo e la possibilità di godere di un tour in cantina e sentirsi parte della storia, assaporando vini che, così vissuti, raccontano la passione, l'amore e la grande ricerca con cui vengono prodotti. Completa l'offerta il ristorante èla, osteria in Villa, che con la sua proposta gastronomica caratterizzata da una grande attenzione alle materie prime, alla stagionalità e alla tradizione, riesce a proporre piatti golosi, originali e al tempo stesso pregni della cultura del territorio.

Sono tanti quindi i motivi, non ultimo la comodità di avere tutto a portata di mano e poter inoltre farsi preparare piatti

golosi da portare nel proprio appartamento per goderne in totale libertà, abbinati ad un ottimo vino. Oggi gli appartamenti sono 22 fra bilocali e trilocali, tutti molto spaziosi con Suite e Junior Suite, un esempio di slow tourism, un tuffo nel passato, ma con i confort del moderno.

Quali tipi di attività o esperienze enoturistiche offrite ai visitatori presso Villa Franciacorta?

Oltre alle classiche visite in cantina che sono il modo per respirare la nostra filosofia aziendale, organizziamo diversi pacchetti con cena e pernottamento e, in diversi periodi dell'anno, vari eventi che in qualche modo si legano alle stagioni.

In primavera e durante il festival di Franciacorta d'autunno, organizziamo **l'Aperitivo in vigna**, diventato un must, alla casa dell'Eremita in collina, che si raggiunge camminando attraverso le vigne terrazzate sulla collina della Madonna della Rosa. Musica e bollicine rendono il tutto effervescente e di assoluto fascino. **Sessanta metri di gusto** è la cena al chiaro di luna che si svolge fra le vigne in un contesto bucolico di rara bellezza. Sax come sottofondo e una cena gourmet a cura dello Chef Andrea Marenzi di èla, osteria in Villa.

In che modo l'esperienza enoturistica si integra con la vostra offerta gastronomica legata al ristorante éla – osteria in Villa?

Non c'è nulla di più coinvolgente ed immersivo del concludere una visita in cantina sedendosi comodamente a tavola in un locale dall'atmosfera calda e accogliente e degustare piatti della tradizione in un gioco di abbinamenti con le più svariate referenze dei nostri vini in degustazione.

Che ruolo svolge l'enoturismo nella promozione

della cultura e della tradizione del vino in Franciacorta? Si tratta di un territorio ricettivo e aperto alle collaborazioni o è complesso trovare interessi comuni e punti d'incontro?

Come strada del Franciacorta cerchiamo di promuovere verso gli associati una collaborazione che dia visibilità non solo alle cantine, ma ancor più alla ristorazione come avverrà quest'anno in occasione del Festival Franciacorta di primavera. Anche con Visit Lake Iseo stiamo creando collaborazioni che creino **sinergie fra lago e Franciacorta e l'info Point condiviso**, peraltro anche con Terra della Franciacorta, allargando la promozione a più ampio raggio. Fondamentale tuttavia è l'istruzione, la formazione per far si che l'identità territoriale sia più forte di quanto non sia ora.

Come ha visto evolversi l'interesse dei visitatori per l'enoturismo nel corso degli ultimi anni?

Il mondo del vino si è aperto ai giovani che sempre più amano vivere un'esperienza all'aperto e in contesti naturali. Spesso si tratta di appassionati, ma anche di neofiti che intendono intraprendere un percorso di crescita nel mondo del vino. I corsi AIS sono gettonatissimi e questo spiega l'attenzione che sempre più persone riservano ai nostri eventi.

Il vostro agriturismo "Villa Gradoni Charme & Nature" si inserisce in un eccezionale contesto, il "Borgo" infatti nasce dall'incontro tra diversi aspetti della vostra realtà aziendale multifunzionale, ci vuole descrivere questo mondo?

Villa Gradoni Charme & Nature nasce nel 1990 con i primi 6 appartamenti. l'idea era quella di cambiare destinazione d'uso a quelli che una volta erano gli alloggi dei contadini. Bilocali e trilocali di ampie dimensioni, dotati di ogni confort, all'interno di un borgo in una sorta di albergo

diffuso.

La cucina attrezzata permette all’ospite di godere dell’alloggio in totale autonomia, ma può tuttavia fruire di un servizio takeaway che permette di cenare comodamente nel proprio appartamento in totale libertà. Le due piscine: una per adulti, una per bambini, l’area barbecue, le biciclette a disposizione e il parco attrezzato per i più piccini, completano l’offerta per un turismo slow di totale relax.

Immaginiamo che lei abbia di fronte un produttore desideroso di avviare una attività enoturistica. Quali sono i primi consigli che gli darebbe?

Di volerlo veramente, di provare quella passione e amore che ti porta a fare, spontaneamente. L’accoglienza non può prescindere da questo. Imprescindibili certamente sono la competenza, la conoscenza delle lingue e la disponibilità, sempre. **L’ospite non ama essere incanalato in schemi** che possono essere pratici per chi gestisce l’attività, ma poco allettanti per chi vuole essere totalmente libero.